بیف لزانیہ

اجزاء۔

قیمہ فلنگ کے اجزاء

تیل 4 کھانے

لہسن ایک چائے کا چمچ

پیاز چوپ ایک عدد

بیف قیمہ ایک کلو

نمک حسبِ ذائقہ

لال مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

سونف1 چائے کاچمچ

لہسن پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

لال مرچ کُٹی ہوئی ایک چائے کا چمچ

ٹماٹر پیوری درمیانے   4 عدد

ہرا دھنیا حسبِ ضرورت

اوریگانو ایک چائے کا چمچ

لازانیہ شیٹ اُبالنے کے اجزاء

پانی حسبِ ضرورت

تیل 2 کھانے کے چم

نمک حسبِ ذائقہ

لازانیہ شیٹ 12 عدد

وائٹ سوس کے اجزاء

مکھن دو کھانے کے چمچ

میدہ دو کھانے کے چمچ

دودھ ایک کپ

کالی مرچ ایک چائے کا چمچ

نمک حسبِ ذائقہ

اسمبلنگ کے اجزا

پاستہ سوس تین چوتھائی کپ

اُبلی ہوئی لازانیہ شیٹ

تیار کیا ہوا قیمہ

تیار کی ہوئی سفید سوس

موزریلا اور چیڈر چیز کدوکش دو کپ

پارمیزان چیز کدوکش 2 کپ

کالا زیتون دو سے تین عدد

شملہ مرچ ایک عدد

ترکیب۔

قیمہ فلنگ بنانے کی ترکیب

ایک پین میں تیل ڈالیں

اس میں لہسن، پیاز ، قیمہ، نمک، لال مرچ پاؤڈر، سونف،

لہسن پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ کٹّی ہوئی ، ٹماٹر پیوری،

ٹماٹر پیسٹ، ہرا دھنیا، اوریگانو، بیسل ڈال دیں۔

اب اس کو اٹھارہ سے بیس منٹ تک پکا لیں۔

لزانیہ شیٹ اُبالنے کا طریقہ

ایک پین میں پانی لیں اس میں نمک، آئل، لازانیہ شیٹ ڈال

کر اُبال لیں۔

سفید سوس بنانے کا طریقہ

ایک پین میں مکھن لیں اس میں میدہ ڈال کر تھوڑی دیر

پکا لیں ۔

اب اس میں دودھ ، کالی مرچ، نمک ڈال کر پکا لیں۔

سفید سوس تیار ہے۔

اسمبلنگ

ایک برتن میں اس کی تہہ میں پاستا سوس لگا لیں۔

پاستہ سوس پیج پر ریڈ سوس پاستا میں موجود ہے

آ پ پیزا سوس بھی استعمال کر سکتے ہیں

اب اس پر اُبلی ہوئی لزانیہ شیٹ رکھ دیں اور اس پر

دوپارہ سے پاستہ سوس لگا لیں۔

اب اس پر تیار کیا ہوا قیمہ پھیلا دیں

اور پھر اس پر تیار کی ہوئی سفید سوس لگا لیں۔

اب اس پر پارمیزان چیز، چیڈر چیز، موزریلا چیز پھیلا لیں،۔

اب دوبارہ اس پر لازانیہ شیٹ رکھ دیں اور دوبارس اس پر

پہلے کی طرح تہہ بنا لیں۔

اب اس پر کالے زیتون ، شملہ مرچ کی گارنش کر لیں۔

اب اس کو **180** ڈگری پری ہیٹ اوون میں دس سے بارہ منٹ بیک کر لیں۔

0307-8162003